

Faširana šnicla na povrću



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šniclu:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** jaje
- **1** parcesuvog hleba
- **6** kašika ulja
- **po potrebi** belo vino
- **po potrebi** zacin
- **po potrebi** mleveni biber
- **po potrebi** tucana crvena paprika
- **2** cesnabelog luka

Povrce:

- **3** krompira
- **2** vece paprike
- **2** paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **1** vezaperšuna
- zacin

Priprema

U mleveno meso dodati sitno seckan crni i beli luk, pa dodati krišku hleba ovlaš natopljen sa belim vinom, dodati 1 jaje, ulje i zacin. Dobro izmešati, ako masa nije dovoljno kompaktna dodati malo prezle. Masu staviti u

plasticnu kesu.

Iseci na kocke krompir, papriku, paradaiz, crni luk i dodati seckan peršun, zacin. Izmešati i masu staviti u posudu za pecenje sa poklopcem. Uzeti pokolopac od posude staviti kesu sa mesom i rastanjiti. Debljina šnicle da bude 1cm. Nožem iseci kesu po vrhu skloniti kesu sa mesa i prevrnuti šniclu sa poklopca na povrce. Poklopiti i peci poklopljeno pola sata na 200 stepeni i nepoklopljeno pola sata (zavisi od pecnice). Pecenjem sokovi iz mesa idu u povrce koje ostaje socno.

Savet